

給食だより 1月号

さいたま市立浦和中学校 給食室



みなさん、冬休みはいかがでしたか？普段と違うハレの日の食文化などに触れることができたでしょうか。寒い日が続いていますが、十分な睡眠と適度な運動、朝昼晩の食事をしっかりと摂り、生活リズムを整えていきましょう。

今年もみなさんの健康を願って、安全でおいしい給食作りをしていきたいと思えます。どうぞよろしくお願ひします。

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

学校給食は、戦争のために中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから、その必要性が叫ばれるようになり、再開することになりました。

まず試験的に、昭和21年12月24日に、三都県（東京、神奈川、千葉）で実施することになり、同日に東京都内の小学校でウラ（アメリカの宗教団体等からなるアジア救援公認団体）からの給食用物資の贈呈式が行われました。その日を学校給食感謝の日と定めていましたが、その後、冬休みと重ならない1ヶ月後の1月24日から30日までの間を「学校給食週間」としました。



～浦和中での給食週間の取り組み～

12月11日（火）、給食委員による給食朝礼がひと足早く行われました。給食標語やリクエスト給食の結果を紹介し、調理員さんには日頃の感謝の気持ちを込めて、色紙をプレゼントしました。

～給食標語入選作品の紹介～

「食事」とは 人と人の和 紡ぐもの 1年 生徒

お皿には 会話と笑顔も 山盛りだ 2年 生徒

食卓を 囲む笑顔は 宝物 3年 生徒

リクエスト給食結果発表

- 1位 揚げパン
 - 2位 カレー
 - 3位 チョコくるみパン
 - 4位 ピザパン
 - 5位 フルーツポンチ
- 不動の人気メニューに加え、浦和中ならではの手作りパンがランクイン！

～給食週間特別献立の紹介～

1月23日（水）今年日本で開催されるラグビーワールドカップにちなんで、ラグビー発祥の国・イギリスの料理を実施します。

「フィッシュ&チップス」は、小麦粉の衣がついた魚のフライとフライドポテト。イギリスの大衆料理の1つです。街角で紙に包まれて売られ、塩やモルトビネガーをかけて食べられています。

「スコッチブロス」は、「ブロス」がスープという意味で、麦と野菜がたっぷり入ったスコットランド地方の家庭料理です。

★今月と来月は、1年生が家庭科で考えた献立の中から選ばれた4つの献立を給食で実施します。次号の給食だよりで紹介します。

学校給食の歴史

日本の学校給食は、山形県の私立忠愛小学校において貧困児を救うために提供されたことが始まりとされています。学校給食の献立の移りかわりを見てみましょう。



昔の給食をふり返ってみよう



▲マカロニとさけ缶のミルクスープ

コッペパン
アメリカから支援された小麦粉を使って作られていた大きなコッペパン。



▲ふろふき大根のおかず



▲クジラの竜田あげとサラダ



▲ソフトめんミートソース



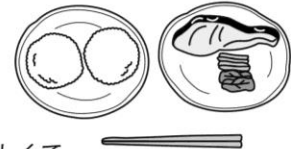
ソフトめん
うどんとスパゲッティの間のよな
のびないめんが開発され広まった。



▲カレーライス

明治22年 (1889) ● 学校給食のはじまり

山形県にある小学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子のために食事を出したのがはじまり。



昭和21年 (1946) ● 戦後、給食が再開される

昭和25年 (1950) ● パンとミルクとおかずの給食に



▲当時使われたミルクポット

脱脂粉乳

ミルクは、牛乳から脂肪分を取り除いて粉にした脱脂粉乳に、砂糖などを加えたもの。

苦手な子が多かった。



昭和30年代 (1955~1964) ● 大きなコッペパンとクジラ肉のメニュー

クジラの竜田あげ
このころ値段が安かったクジラ肉がよく使われた。

カレーシチュー
脱脂粉乳やクジラ肉を使って作られた当時の人気メニュー。



▲カレーシチュー

昭和38年 (1963) ● ソフトめんが登場！

昭和40年代 (1965~1974) ● 脱脂粉乳から牛乳へ切り替わり、パンやおかずの種類も増える



▲ピーナッツあげパン

あげパン

コッペパンをあげて、砂糖やきな粉をまぶした、今でも人気のパン。

昭和51年 (1976) ● 正式にごはん給食がはじまる

ごはん給食が多くなり、いろいろなメニューが増えていく。



▲ごはん給食の様子